

Morots-, rödbets- och grönkålsfocaccia

1 bröd

Ingredienser:

5 dl mjöl
200 g rödbetor, morötter
eller grönkål
25 g jäst
2 dl vatten
1 dl Olivolja
1 tsk salt

Topping t.ex.

Olivolja
flingsalt
ost, t.ex. feta, chèvre
eller ädelost
färska örter, t.ex. timjan
eller rosmarin
nötter
färska örter, t.ex. timjan
eller rosmarin
nötter

Gör så här:

Skala och koka grönsakerna i ca 10 minuter.
Lägg dem i en mixer och mixa till en puré.
Värm vattnet till fingervarmt. Lös upp jästen i
vattnet. Häll i olivolja, salt och grönsakspurén.
Tillsätt lite mjöl i taget och arbeta till en deg.
Täck degen och låt jäsa i ca 45 minuter.
Lägg degen på ett bakbord och knåda den
lite. Platta ut degen i en oljad ugnform.
Täck och låt jäsa i 30 minuter. Sätt ugnen på
220°C. Gör små hål i degen med fingrarna
och ringla rikligt med olivolja över. Strössa
över flingsalt. Toppa med valfri topping.
Grädda i ugnen ca 10-15 minuter.



Morots-, rödbets- och grönkålsfocaccia

1 bröd

Ingredienser:

5 dl mjöl
200 g rödbetor, morötter
eller grönkål
25 g jäst
2 dl vatten
1 dl Olivolja
1 tsk salt

Topping t.ex.

Olivolja
flingsalt
ost, t.ex. feta, chèvre
eller ädelost
färska örter, t.ex. timjan
eller rosmarin
nötter
färska örter, t.ex. timjan
eller rosmarin
nötter

Gör så här:

Skala och koka grönsakerna i ca 10 minuter.
Lägg dem i en mixer och mixa till en puré.
Värm vattnet till fingervarmt. Lös upp jästen i
vattnet. Häll i olivolja, salt och grönsakspurén.
Tillsätt lite mjöl i taget och arbeta till en deg.
Täck degen och låt jäsa i ca 45 minuter.
Lägg degen på ett bakbord och knåda den
lite. Platta ut degen i en oljad ugnform.
Täck och låt jäsa i 30 minuter. Sätt ugnen på
220°C. Gör små hål i degen med fingrarna
och ringla rikligt med olivolja över. Strössa
över flingsalt. Toppa med valfri topping.
Grädda i ugnen ca 10-15 minuter.



Morots-, rödbets- och grönkålsfocaccia

1 bröd

Ingredienser:

5 dl mjöl
200 g rödbetor, morötter
eller grönkål
25 g jäst
2 dl vatten
1 dl Olivolja
1 tsk salt

Topping t.ex.

Olivolja
flingsalt
ost, t.ex. feta, chèvre
eller ädelost
färska örter, t.ex. timjan
eller rosmarin
nötter
färska örter, t.ex. timjan
eller rosmarin
nötter

Gör så här:

Skala och koka grönsakerna i ca 10 minuter.
Lägg dem i en mixer och mixa till en puré.
Värm vattnet till fingervarmt. Lös upp jästen i
vattnet. Häll i olivolja, salt och grönsakspurén.
Tillsätt lite mjöl i taget och arbeta till en deg.
Täck degen och låt jäsa i ca 45 minuter.
Lägg degen på ett bakbord och knåda den
lite. Platta ut degen i en oljad ugnform.
Täck och låt jäsa i 30 minuter. Sätt ugnen på
220°C. Gör små hål i degen med fingrarna
och ringla rikligt med olivolja över. Strössa
över flingsalt. Toppa med valfri topping.
Grädda i ugnen ca 10-15 minuter.



Morots-, rödbets- och grönkålsfocaccia

1 bröd

Ingredienser:

5 dl mjöl
200 g rödbetor, morötter
eller grönkål
25 g jäst
2 dl vatten
1 dl Olivolja
1 tsk salt

Topping t.ex.

Olivolja
flingsalt
ost, t.ex. feta, chèvre
eller ädelost
färska örter, t.ex. timjan
eller rosmarin
nötter
färska örter, t.ex. timjan
eller rosmarin
nötter

Gör så här:

Skala och koka grönsakerna i ca 10 minuter.
Lägg dem i en mixer och mixa till en puré.
Värm vattnet till fingervarmt. Lös upp jästen i
vattnet. Häll i olivolja, salt och grönsakspurén.
Tillsätt lite mjöl i taget och arbeta till en deg.
Täck degen och låt jäsa i ca 45 minuter.
Lägg degen på ett bakbord och knåda den
lite. Platta ut degen i en oljad ugnform.
Täck och låt jäsa i 30 minuter. Sätt ugnen på
220°C. Gör små hål i degen med fingrarna
och ringla rikligt med olivolja över. Strössa
över flingsalt. Toppa med valfri topping.
Grädda i ugnen ca 10-15 minuter.

